

Das litauische Nationalgericht Cepelinai. Das sind (meist) mit Hackfleisch gefüllte Klöße in Zeppelin-Form. In Trakai muss man unbedingt **Kibinai** essen. Das sind mit Hackfleisch gefüllte leckere **Teigtaschen**. Werden mit den Händen gegessen. Im Sommer essen die Litauer die Saltibarsciai. Eine erfrischende kalte Rote Bete Suppe. Sieht abenteuerlich aus, schmeckt aber lecker. Serviert wird sie mit heißen Kartoffeln und hart gekochtem Ei.

Die litauische Küche ist schlicht, solide und herzhaft. Kartoffelklöße in Specksoße beispielsweise sind typisch. Fleischgerichte und Salate schmecken ländlich und gut.

Litauische Spezialitäten

„**Blinys**“, die es überall im Baltikum gibt, sind kleine Pfannkuchen, meist mit saurer Sahne oder Fisch gefüllt. **Fisch** wird vorzugsweise geräuchert oder mariniert gegessen. Die litauischen Marinaden sind oft ausgezeichnet.

Spezialitäten sind „**Skilandis**“ (traditionell geräucherte Wurst), „**Saltibarsciai**“ (kalt servierte Suppe), „**Bulviniai Blynai**“ (Kartoffelpuffer), „**Vedarai**“ (Kartoffelwurst) und „**Cepelinai**“ (Kartoffelklöße mit Hackfleischfüllung).

Die kalten Gerichte sind in Litauen, wie auch in den beiden anderen Baltischen Staaten, sehr beliebt und reichlich vertreten. Das sind vor allem verschiedene Arten von **Käse, Produkte aus saurer Milch, Räucherfleisch und -fisch, Aspik und Roulade**. Die litauische Küche hat auch viele warme Gerichte. Schon in der alten litauischen Küche waren **Stopfgeflügel und Zrazy** vor allem in Adelskreisen sehr beliebt. In der Bauernküche waren Fleischgerichte mit **Grütze** verbreitet. Heute sind sie in der litauischen Küche recht selten geworden. Seit dem 19. Jh. sind Kartoffelgerichte in aller

Munde: **Cepelinai, Vedarai** (Schweinedarm mit Kartoffelfüllung), **Kartoffelpuffer, Žemaičių blynai, ganze gekochte Kartoffel mit Quark und Dill**. Diese Gerichte sind aber auch in anderen Ländern wie unter anderem Polen, Ukraine und Weißrussland bekannt.

Teiggerichte sind in der litauischen Küche gut vertreten. Der Großteil dieser Teiggerichte kamen schon im 14./15. Jh. durch die Mongolen und sind bis heute sehr beliebt. Dies sind unter anderem **Blynai (Pfannkuchen), Koldūnai, Virtiniai, Šaltanosiai, Skryliai**.^[5]

Die typisch litauischen Süßspeisen kamen aus Adelskreisen (**Šakotis, Žagarėlis**). Es gibt allerdings auch Süßigkeiten, die im 20. Jh. aus dem Westen kamen und sich in Litauen verbreiteten.

Im Laufe der Jahrhunderte haben die Litauer eine einzigartige Palette von Gerichten geschaffen, die von Kulturen unterschiedlicher Völker beeinflusst wurde. Eine ausschließliche Besonderheit der litauischen Küche ist eine Menge von Gerichten aus Kartoffeln. Das bekannteste Gericht sind „**cepelinai**“ (**Zepellini**), große Kartoffelklöße aus gekochten und geriebenen Kartoffeln, gefüllt mit Hackfleisch oder Quark. Andere **traditionelle Kartoffelgerichte** sind unterschiedliche Kartoffelkuchen und Kartoffelsalate, Kartoffelpuffer aus geriebenen oder gekochten Kartoffeln (manchmal auch mit Fleischfüllung) sowie **Kartoffelteigtaschen** mit Pilz- oder Beerenfüllung. Das wahrscheinlich exotischste litauische Gericht ist „**vėdarai**“ (Kartoffelwurst) – ein mit geriebenen Kartoffeln gefüllter und im Ofen oder im Backofen gebackener Schweinedarm.

Klöße sowie **Teigtaschen** mit Fleisch-, Pilz-, Beeren- oder Quarkfüllung nehmen einen wichtigen Platz in der litauischen Küche ein. Eine der interessanteren Versionen von Klößen sind „**tinginiai**“ (**Faulenzer**) – halbmondförmige Teigtaschen mit Füllung aus frischen geriebenen Blaubeeren. In vielen litauischen Restaurants können Sie Kibinai und Tschebureki kosten – Spezialitäten der karäischen Küche. Sehr beliebt sind auch unterschiedliche **Mehlpfannkuchen**: mit Frucht-, Beerenfüllung oder „mit nichts“. Diese Pfannkuchen werden aus Hefeteig gebraten und beim Essen in Sahne oder in Marmelade eingetunkt. Als Vorspeise wird **marinierter oder gesalzener Hering mit gekochten Kartoffeln**, verschiedene Quarksorten oder fermentierter Käse sowie kalt oder heiß geräucherte Schinken und Wurstsorten angeboten. Litauer kennen auch eine Menge Rezepte für **Pilzgerichte**. Pilze werden den Saucen beigemischt, als Füllung benutzt oder zu Fleischgerichten als Beilage serviert.

Suppen sind in Litauen auch beliebt. Die Suppen werden aus Gemüse, Fleisch, Geflügel, Wild und sogar aus Bier gekocht. Eine der interessantesten litauischen Suppen ist die **Kalte-Rote-Bete-Suppe**, die aus roter Bete, Kefir, Grünzeug sowie Eiern zubereitet wird. Die Kalte-Rote-Beete-Suppe wird an heißen Sommertagen am liebsten verspeist.

Jede Region Litauens hat ihre eigentümlichen Gerichte. Deshalb sagt man manchmal, dass es nicht nur eine, sondern mehrere litauische Küchen gibt. **Oberlitauer** (Aukštaičiai) sind für ihre **Mehlgerichte** bekannt: Pfannkuchen, Teigtaschen, Klöße. **Dzuken** (Dzūkai) „spezialisieren sich“ seit dem Altertum auf **Pilzgerichte**. **Suwalken** (Suvalkiečiai) bereiten viele Fleischgerichte zu, darunter Wurstmagen, unterschiedliche **Wurstsorten**, Schinken. Die meisten samogitischen (**žemaitiški**) Gerichte werden aus **Kartoffeln** zubereitet.